

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФГБОУ ВО "Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО
"Дальрыбвтуз"
Протокол № 9/18 от 18.04.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Врио ректора

[Подпись]



19.03.03

Направление подготовки "Продукты питания животного происхождения"

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Технология продуктов питания

Факультет: Институт заочного обучения

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Учебный год 2019-2020

Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР

[Подпись] / Жук Т.А./

Начальник УМУ

[Подпись] / Хмелева О.В./

Директор института

[Подпись] / Бойцова Т.М./

Зав. кафедрой

[Подпись] / Максимова С.Н./

Календарный учебный график

Високосный год	□	□	□	□	□	
----------------	---	---	---	---	---	--

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов														Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4										
			Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	938	938	6370	364	Сессия 3							Сессия 3							Сессия 3							Сессия 3																
																		Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.										
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																							
Базовая часть																																																							
								204	204				7672	7672	938	938	6370	364	2200	86	28	82	1914	90		1512	90	56	54	1230	82		1368	88	86	20	1103	71		1368	82	52	48	1122	64										
+	Б1.Б.01	История	1					4	4	36	144	144	12	12	123	9	144	6				6	123	9	э																														
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2	1				8	8	36	288	288	28	28	247	13	144					16	124	4	эк	144				12	123	9	э																						
+	Б1.Б.03	Философия		1				3	3	36	108	108	12	12	92	4	108	6				6	92	4	э																														
+	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	36	72	72	8	8	60	4										72	4		4	60	4	з																							
+	Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	10	10	58	4	72	6				4	58	4	з																														
+	Б1.Б.06	Физика		1				6	6	36	216	216	16	16	196	4	216	8	8				196	4	эк																														
+	Б1.Б.07	Органическая химия		2				5	5	36	180	180	20	20	151	9										180	10	10		151	9	эк																							
+	Б1.Б.08	Неорганическая химия		1				5	5	36	180	180	18	18	153	9	180	8	10				153	9	эк																														
+	Б1.Б.09	Аналитическая химия		1				4	4	36	144	144	18	18	117	9	144	8	10				117	9	эк																														
+	Б1.Б.10	Правоведение		1				2	2	36	72	72	14	14	54	4	72	6				8	54	4	э																														
+	Б1.Б.11	Биохимия		2				3	3	36	108	108	24	24	80	4										108	12	12		80	4	эк																							
+	Б1.Б.12	Общая микробиология и общая санитарная микробиология		3				5	5	36	180	180	26	26	145	9																																							
+	Б1.Б.13	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2				4	4	36	144	144	14	14	126	4										144	6		8	126	4	эк																							
+	Б1.Б.14	Информатика		1				5	5	36	180	180	20	20	151	9	180	10				10	151	9	эк																														
+	Б1.Б.15	Экономика и управление производством		4				3	3	36	108	108	22	22	82	4																																							
+	Б1.Б.16	Метрология и стандартизация		4				3	3	36	108	108	20	20	84	4																																							
+	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий		2				2	2	36	72	72	8	8	60	4										72	4	4		60	4	з																							
+	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств		4				5	5	36	180	180	16	16	155	9																																							
+	Б1.Б.19	История и культура стран АТР		2				2	2	36	72	72	12	12	56	4										72	6		6	56	4	з																							
+	Б1.Б.20	Компьютерная графика		1				3	3	36	108	108	10	10	94	4	108	4				6	94	4	э																														
+	Б1.Б.21	Менеджмент и маркетинг		5				3	3	36	108	108	16	16	88	4																																							
+	Б1.Б.22	Основы социологии		1				3	3	36	108	108	12	12	87	9	108	6				6	87	9	э																														
+	Б1.Б.23	Математика		2	1			8	8	36	288	288	36	36	244	8	144	8				8	124	4	эк	144	10		10	120	4	эк																							
+	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	2	2	68	4	72																																						
Вариативная часть																																																							
								112	112		4360	4360	546	546	3599	215	508	10				12	473	13		576	38	30	14	454	40		1188	76	72	20	958	62		972	56	44	24	801	47										
+	Б1.В.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов		3				5	5	36	180	180	24	24	147	9																																							
+	Б1.В.02	Основы моделирования технологий мясных продуктов		3				3	3	36	108	108	18	18	81	9																																							
+	Б1.В.03	Микробиология мяса и мясных продуктов		3				4	4	36	144	144	18	18	117	9																																							
+	Б1.В.04	Тара и упаковка мяса и мясных продуктов		2				2	2	36	72	72	12	12	56	4										72	6		6	56	4	эк																							
+	Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли		4				4	4	4	36	144	144	22	22	113	9																																						
+	Б1.В.06	Сенсорный анализ мясных продуктов		2				4	4	36	144	144	18	18	117	9										144	8	10		117	9	эк																							
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли		4				3	3	36	108	108	14	14	90	4																																							
+	Б1.В.08	Производственный контроль мяса и мясных продуктов		5				5	5	36	180	180	24	24	147	9																																							
+	Б1.В.09	Технология мясных продуктов с регулируемой структурой		4				4	2	2	36	72	72	14	14	54	4																																						
+	Б1.В.10	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов		3			3	3	3																																														

Курс 5							Закреп ленная
Сессия 3							
Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
							24
							24
144	8	10		117	9	эк	
144	8	10		117	9	эк	24
144	8	10		117	9	эк	10
							24
							24
108	6	6		92	4	эк	
108	6	6		92	4	эк	24
108	6	6		92	4	эк	24
72	4		4	60	4	з	
72	4		4	60	4	з	23
72	4		4	60	4	з	24
							24
							25
							24
							25
108	6		6	87	9	э	
108	6		6	87	9	э	24
108	6		6	87	9	э	24
							24
							24
							24
							24
							24
72	6	6		56	4		
72	6	6		56	4		
72	6	6		56	4	з	24
							3
1224	78	68	20	1001	57		